

CUK
by GADNIC

FREIDORA DE AIRE *AIRCRISP*



MANUAL DE USUARIO

FREI0024

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. Lea y conserve estas instrucciones para futuras consultas.

Las ilustraciones de las instrucciones se utilizan para ilustrar el funcionamiento y la estructura del producto. Cuando exista una ligera diferencia entre el producto real y las ilustraciones, consulte el producto real.

Medidas de protección importantes:

Las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes, deben observarse siempre que se utilice una freidora eléctrica de aire:

- Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el producto.
- Retire e ignore de forma segura cualquier material de embalaje y etiquetas antes de utilizar el producto por primera vez. Asegúrese de que los niños no jueguen con la bolsa de plástico ni con ningún material de embalaje.
- Antes del uso, compruebe que el voltaje local coincida con las especificaciones de la placa de características situada en la parte inferior del aparato.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable y no inflamable. No utilice el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- No utilice el aparato sobre o cerca de una cocina de gas o eléctrica caliente, o en un horno caliente.
- No conecte el aparato a un temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- No utilice nunca este aparato con un alargador o regleta. Asegúrese de que está enchufado a una toma de corriente específica y de que no hay ningún otro aparato conectado a la misma toma.
- No conecte la alimentación hasta que el equipo y los componentes estén colocados en la posición requerida. Asegúrese de que la puerta esté cerrada antes de enchufar y conectar la alimentación.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el equipo en agua ni en ningún otro líquido. No exponga el equipo a goteos ni salpicaduras, y asegúrese de que no haya objetos que contengan líquidos, como jarrones, encima o cerca del equipo.
- No toque el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe con las manos mojadas.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe (si lo hubiera) antes de instalar o desmontar piezas y antes de limpiarlo.
- El aparato no contiene piezas reparables en su interior. No intente abrir ni reparar el aparato usted mismo. Todas las piezas deben ser reparadas únicamente por técnicos cualificados.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un técnico cualificado en un centro de servicio para evitar peligros.
- Es necesario supervisar atentamente el uso de cualquier aparato cerca de niños. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños mientras el aparato esté en funcionamiento y enfriándose.
- Este aparato es adecuado para usos domésticos y similares como:
 - Cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Granjas;
 - Cientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos de alojamiento y desayuno.
- No utilice el aparato para otros fines que no sean los previstos. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No debe utilizarse para uso exterior o comercial.
- Este aparato debe funcionar desde una toma de corriente independiente, separada de otros equipos en funcionamiento. Si el suministro eléctrico está sobrecargado, es posible que este horno no funcione correctamente.

- Deje espacio suficiente para su uso y evite el contacto con otros objetos. No bloquee el orificio de entrada o salida de aire.
- No coloque la unidad contra una pared o junto a otros equipos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, los laterales y la parte superior del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- Cuando el aparato está en funcionamiento, el aire sale por los orificios de ventilación. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las salidas de aire.
- No toque las superficies calientes. Las superficies exteriores del aparato pueden calentarse durante el uso. Los tenedores del grill, las rejillas del grill y las brochetas pueden calentarse. Utilice guantes de cocina o pinzas para retirarlos. Utilice guantes de cocina para manipular las rejillas, las bandejas de alambre y las bandejas de goteo.
- Extreme las precauciones al mover el horno con alimentos calientes.
- No cubra el aparato cuando esté en uso.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera.
- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- Este aparato no es apto para ser utilizado por personas (incluidos niños) con deficiencias físicas, sensoriales o mentales, ni por personas sin conocimientos o experiencia, a menos que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o reciban instrucciones previas sobre el uso del aparato. Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con el aparato.
- No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Cuando se utiliza por primera vez, el aparato puede emitir humo. No se trata de una avería y el humo se disipará en unos minutos.
- Si el aparato echa humo negro, desenchúfelo inmediatamente. Espere a que deje de salir humo antes de sacar el contenido del horno.
- Asegúrese de que la puerta del horno francés esté completamente cerrada e inicie el proceso de cocción.

Instrucciones para el cable corto:

No lo utilice con un cable alargador. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable largo.

Protección contra sobrecalentamiento:

Si falla el sistema de control de la temperatura interior, se activará el sistema de protección contra el sobrecalentamiento y el aparato no funcionará.

se activará y el aparato no funcionará. En este caso, desenchufe el cable de alimentación. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de volver a ponerlo en marcha o guardarlo.

Energía eléctrica:

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que la unidad no funcione correctamente. Debe utilizarse en un circuito eléctrico específico (toma de corriente).

Apagado automático:

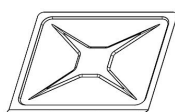
Este aparato tiene incorporado un dispositivo de desconexión que lo apagará automáticamente cuando el LED del temporizador llegue a cero. Puede apagar el aparato manualmente seleccionando el botón de encendido. El ventilador continuará funcionando durante unos 180 segundos para enfriar el aparato.

Preparación para su uso:

- Al utilizarlo por primera vez, el horno puede desprender un ligero olor que no es perjudicial y desaparecerá al cabo de unos minutos. Esto se debe a que se ha aplicado un aceite protector para proteger las piezas de posibles roces durante el transporte.
- Desembale el horno con cuidado y retire todo el material de embalaje.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, resistente al calor y no inflamable.
- Utilice una esponja suave y agua jabonosa para eliminar el polvo de la superficie que pueda haberse producido durante el embalaje y el transporte. Deje secar el aparato antes de utilizarlo.

Uso del producto y accesorios:

- Elija un accesorio para utilizarlo en diferentes estilos de cocina.



Bandeja
recogemigas



Bandeja de aceite



Rejilla de alambre



Cesta



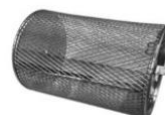
Tenedor para
asador



Herramienta de
recogida



Mango



Jaula

Bandeja recogemigas y Bandeja de aceite

Deslice la bandeja recogemigas en una de las ranuras de la rejilla inferior del horno.

Mantenga siempre la bandeja recogemigas en la parte inferior mientras utiliza el aparato.

Por favor, mantenga siempre la Bandeja de aceite en la capa más baja dentro del horno para recoger el aceite de los alimentos fritos. La bandeja recoge grasas también puede utilizarse como bandeja de horno.

Rejilla de alambre, cesta,

Cada uno de los anteriores se puede utilizar para una amplia gama de alimentos. Cada uno puede deslizarse dentro del Horno. Ideal para cocinar en varios niveles.

Tenedor y tornillos para asar:

Para asados o pollos enteros.

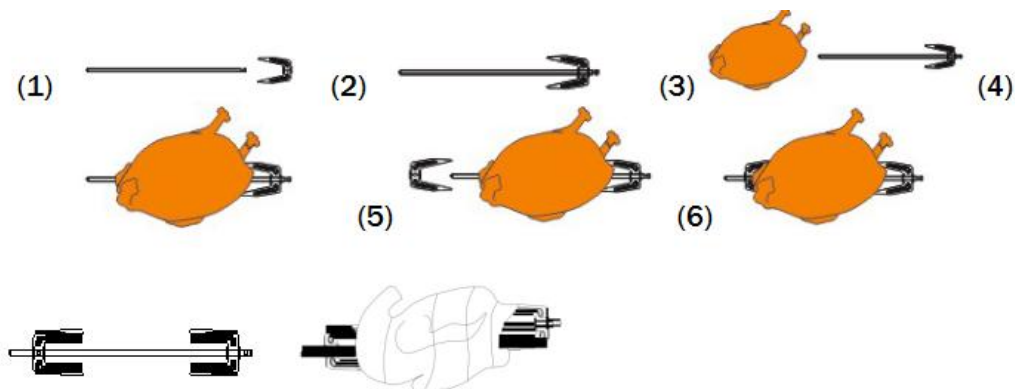
Forzar el eje en sentido longitudinal a través de la carne y centrar.

Deslice las horquillas sobre el eje desde ambos extremos hacia la carne. A continuación, bloquear con los tornillos. Hay un punto de hendidura en el eje para un tornillo. Asegúrese de que el otro tornillo quede bien ajustado a la varilla.

Puede ajustar los tornillos más cerca del centro si es necesario, pero nunca hacia los extremos.

Asegúrese de que la carne asada o el pollo no sean demasiado grandes y puedan girar libremente dentro del horno.

Ate el pollo u otra carne asada con hilo de cocina para sujetarlo firmemente alrededor del palo del asador.



Asa para bandeja:

Se utiliza para extraer la bandeja de aceite, la rejilla y la cesta.

Jaula:

Ideal para patatas fritas, frutos secos tostados, palomitas de maíz y otros aperitivos.

Utilice uno de los tornillos incluidos para fijar la jaula de horneado al palo del asador en el punto de hendidura del palo del asador.

Gire el tornillo para fijar la jaula al palo del asador.

Herramienta de recogida:

Utilícelo para retirar asados o pollos cocinados con el asador.

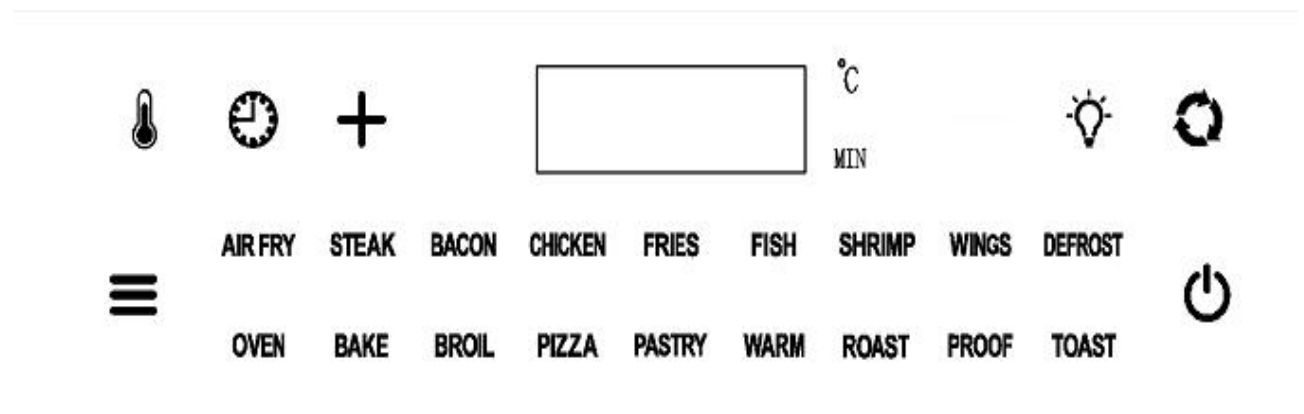
Colóquelo debajo del eje del asador y levántelo con cuidado.



Nota: Utilice sus propias manoplas de horno para retirar los accesorios una vez finalizada la cocción.

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Panel de control:



Botón de temperatura:

Pulse el botón para ajustar la temperatura.



Botón de hora:

Pulse el botón para ajustar la hora.



Menu:

Pulse el botón para seleccionar las funciones.



Botón START /STOP

Pulse el botón para iniciar o detener el proceso de cocción.



Botón de luz

Encender/apagar la luz del horno.



Botón de rotación

Activa/desactiva la función de rotación del tenedor del asador.

Función de cocción para AIR FRY:

FREIDORA DE AIRE, FILETE, BACON, POLLO, PATATAS FRITAS, PESCADO, GAMBAS, ALITAS, DESCONGELAR,

Función de cocción para HORNO:

HORNO, HORNEAR, ASAR, PIZZA, PASTELERÍA, BRAZO, ASAR, PRUEBA, TOSTAR

TEMPERATURA Y TIEMPOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS:

Programa de cocina	Temperatura por defecto	Hora por defecto	Rango de temperatura ajustable	Rango de tiempo ajustable
Freír con aire	200	20	60-200	1-90
filete	200	13	60-200	1-90
panceta	200	9	60-200	1-90
Pollo	180	40	60-200	1-90
patatas fritas	200	15	60-200	1-90
pescado	190	10	60-200	1-90
gambas	190	10	60-200	1-90
alas	200	15	60-200	1-90
Descongelar	50	40	30-60	1-90
horno	180	20	60-200	1-90
hornear	200	25	60-200	1-90
asar	200	15	60-200	1-90
pizza	200	20	60-200	1-90
pastelería	195	20	60-200	1-90
caliente	70	30	60-200	1-90
asado	200	35	60-200	1-90
prueba	40	60	30-60	1-90
tostadas	200	7	60-200	1-90

Para los programas de cocción con un intervalo de tiempo ajustable de 1-90min, el intervalo ajustable es de 1 minuto.

El intervalo ajustable para ajustar la temperatura siempre será de 5°C incrementos.

Utilizando las opciones de cocción preestablecidas:

1. Elija qué accesorio utilizar dentro del aparato en función del que mejor se adapte al alimento que desea cocinar.
2. Coloque los ingredientes y el accesorio elegido dentro del aparato y cierre la puerta. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
3. Una vez que el aparato esté conectado a una toma de corriente, se pondrá en modo de espera y, a continuación, pulse el botón START/STOP para encenderlo.

4. Cuando la opción elegida parpadee en la pantalla, pulse el botón START/STOP para iniciar el proceso de cocción.

Guía de resolución de problemas:

Problema	Causa	Solución
El horno no funciona	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
	La puerta del horno no está cerrada.	Asegúrese de que la puerta está cerrada.
Los ingredientes fritos con el horno no se hacen.	Hay demasiados ingredientes dentro	Utilice lotes más pequeños para una cocción más uniforme.
	La temperatura está demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Aumentar el tiempo de cocción.
Los ingredientes se frien de forma desigual en el horno.	Ciertos tipos de ingredientes deben girarse durante el proceso de cocción.	Dar la vuelta a los ingredientes durante la cocción.
Los bocadillos fritos no están crujientes al salir.	Ha utilizado un tipo de aperitivo frito que se prepara en una freidora tradicional.	Utilice bocadillos de horno o unte ligeramente los bocadillos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
Las patatas fritas no se cocinan uniformemente.	No has utilizado el tipo de patata correcto.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	No has remojado bien los bastones de papa antes de cocinarlos.	Remoja los bastones de papa en un cuenco con agua durante al menos 30 minutos, luego sácalos y sécalos con papel de cocina.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes grasientos.	Preste atención a que la temperatura esté bien controlada para que esté por debajo de 190°C, cuando fría ingredientes grasientos en el Horno.
	Hay exceso de aceite en el interior del Horno.	Limpie el interior del horno para eliminar el exceso de aceite.

Limpieza:

- 1.Las horquillas del asador, los tornillos, la rejilla, la cesta, la bandeja recoge grasas, la bandeja para migas, la bandeja para filetes, la bandeja para bacon, el asa de la bandeja y el utensilio de recogida pueden lavarse en agua jabonosa templada inmediatamente después de su uso.
- 2.No utilice nunca disolventes ni estropajos para fregar el interior del aparato; utilice un estropajo de malla de nylon o poliéster si es necesario.
- 3.Limpie el exterior del aparato sólo con un paño suave y húmedo.
- 4.No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni la carcasa en agua u otros líquidos.

Almacenamiento:

- 1.Desenchufe el aparato y deje que se enfríe bien.
- 2.Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- 3.Guarde el aparato en posición vertical con todas las piezas intactas y la puerta cerrada..

Eliminación adecuada:

Una vez que el aparato llegue al final de su vida útil, no lo tire. Entrégalo en un punto de recogida oficial de reciclaje.

rev.1

¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico escaneando el QR o escribinos por nuestros canales oficiales.



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

